

# Thanksgiving Plan 2011

## メニュー・詳細

### Lunch

11月24日(木) 11:30-3:00pm

当日は通常のランチメニューに加え、スペシャルとしてサンクスギヴィングターキープレートをお出し致します。

ターキープレートは事前のご予約をお願い致します。

当日はディナー準備の為、3:00pmラストオーダー、3:30pmクローズとさせていただきます。

早めのご予約をお勧め致します。

#### アメリカン ロースト ターキー プレート

2,400円

(事前予約とさせていただきます)

栗のコーンブレッドドレッシング、ギブレッドグレイビー、  
クランベリーとジンジャーのレリッシュ、ガーリックマッシュポテト、冬野菜のプレート

### Dinner

11月24-25日(木・金) 6:00-8:00pm 又は 9:00-11:00pm

お祝いの夜にふさわしいトラディショナルスタイルのターキープレートを含む3コースディナーを今年もご用意致しました。

ご予約は6-8:00pm 又は9-11pmの回からお選びいただけます。

毎年どちらの回も満席、その後はキャンセルをお待ち頂いております。

ご好評を頂いておりますので、お早目のご予約をお勧め致します。

また、数日前に当店よりご確認のご連絡をさせていただきますので、ご了承ください。

#### ディナー コース メニュー

お一人様 4,800円

##### 前菜

##### スパイスとスモークで香りづけをした鴨のグリル

ドライチェリーとポートワインのソース、オレンジとヘーゼルナッツのサラダ添え

又は

##### ブルーチーズ、ベーコン、ガーリック風味のローストスイートポテトサラダ

バルサミコのグレイズソースとりんごのチャツネ添え

##### メインディッシュ

##### アメリカンローストターキー

栗のコーンブレッドドレッシング、ギブレッドグレイビー、  
クランベリーとジンジャーのレリッシュ、ガーリックマッシュポテト、冬野菜のプレート

##### デザート

##### ホットパンプキンブレッドプディング

スティッキーバーボンキャラメルソースとバニラビーンアイスクリーム添え

又は

##### 温かいダークチョコレート&エスプレッソタルト

チョコレートアイスクリームとワイルドベリーのコンポート添え

##### キッズメニュー

お一人様 2,900円

パンプキンスープ、キッズサイズのターキープレート、バニラアイスクリーム&チョコレートクッキー

##### ベジタリアンオプション(要事前予約)

アペタイザーは上記メニューよりどちらもお肉を抜いた形でお作り致しますのでお好きな方をお選びください。

メインディッシュはグリルドサーモンのフィレ。デザートは上記メニューよりお選びください。

# Brunch

11月27日(日) 12:00-2:00pm 又は3:00-5:00pm

当日は通常のランチメニューに加え、スペシャルとしてサンクスギヴィングターキープレートを含む、  
スペシャル3コースメニューをお出し致します。

## サンデーランチ コース メニュー

お一人様 3,800円

### 前菜

ポーチドエッグ、アンチョビ、パルメザンシーズのシーザーサラダ

又は

ローストパンプキンスープ グリルドクロスティニー添え

### メインディッシュ

#### アメリカンロースターキー

栗のコーンブレッドドレッシング、ギブレッドグレイビー、  
クランベリーとジンジャーのレリッシュ、ガーリックマッシュポテト、冬野菜のプレート

### デザート

#### ホットパンプキンブレッドプディング

スティッキーバーボンキャラメルソースとバニラビーンアイスクリーム添え

又は

#### ピーカンパイ

ホイップクリーム添え

### キッズメニュー

2,900円

パンプキンスープ、キッズサイズのターキープレート、バニラアイスクリーム&チョコレートクッキー

### ベジタリアンオプション(要事前予約)

グリルドサーモンのフィレ 又は自家製ほうれん草とリコッタチーズのラビオリのチョイス

# Take-Out Turkey-Chicken

11月24-25日(木-金)

事前のご予約で、ROTI ROPPONGIのロースターキーをお持ち帰りいただけます。

テイクアウトのご予約は11月23日16時まで、

店頭お引取は11月24・25日両日とも18:00までとさせていただきます。

### ターキー、ドレッシング、グレイビー&クランベリー

1人前 1,500円

### ロティサリーチキン

ホール 1,500円 / ハーフ 750円

### 付け合わせのマッシュポテト&ベジタブル

500円

特別なご要望等はシェフ イアントーザーまで直接お問い合わせください。

iantozer@mac.com

# What is Zinfandel

## ジンファンデルとは

ジンファンデルは赤ブドウの一種で、カリフォルニアの10%以上のぶどう畑で栽培されています。DNA鑑定により、クロアチアが原産地である事が判明されており、18世紀にはイタリアに、19世紀半ばにはカリフォルニアにもたらされ、「プリミティブヴォ」「ジンファンデル」とそれぞれ呼ばれるようになりました。今ではカリフォルニアワインを代表する重要な品種の一つとなっています。サンクスギビングの為に、グラスで楽しむジンファンデルのスペシャルラインナップをご用意いたしました。様々なジンファンデルのスタイルを比較して楽しむ絶好の機会となっておりますので、ぜひお楽しみください。

## 2009 CLINE Ancient Vines

### クライン エンシェント ヴァインズ2009

Made from 110 year old vines. Shows wonderful, fat strawberry, with coffee and chocolate characters. Aging in new and used wood has lent this wine a subtle vanilla quality that nicely complements the explosive fruit notes

## 2007 VILLA MT EDEN Antique Vine

### ヴィラ マウント エデン アンティーク ヴァイン2007

“The term ‘Antique Vines’ refers to our respect for and use of old-timer vineyards for producing Zinfandel. Vines planted between 1908 and 1968, in Amador County in the Sierra Foothills, and Napa Valley’s Atlas Peak sub-appellation, give this wine true old-vine character: zesty, intense raspberry and blueberry fruit, briar and exotic spice, all wrapped in creamy vanillin oak.

## 2008 JOEL GOTT

### ジョエル ゴット2008

Joel Gott is the hot new kid on the block in California. This Zin is made by Sarah Gott, former winemaker for Joseph Phelps Insignia a blend of 96% Zinfandel, 3% Petite Sirah and 1% Alicante Bouchet, combining grapes from Napa, Sonoma, Lodi and Amador which produce concentrated fruit. Adding the depth of Napa Valley fruit and the spiciness from cool Sonoma grapes creates a blend that shows off the best of California Zinfandel. Deep ruby/purple in color with a vibrant nose of black raspberry, black cherry, plum, cola, tobacco, and spicy oak. Medium/full in body, it is bright and assertive with soft tannins and bold flavors of black cherries, raspberries, plums, maple, and spice

## 2009 DASHE Dry Creek

### ダッシュドライ クリーク2009

Mike Dashe spent a year making wine at Chateau Lafite, and it shows in this Bordeaux-style Zinfandel. Intense in Dry Creek’s inimical, India ink sort of way. Fully concentrated with blackberry and black cherry notes, clove on the nose and chocolate on the finish. Dry Creek Valley zins ripen with the same aggression as those grown in nearby Paso Robles and Lodi, But being in a river valley near the coast, Dry Creek’s warm days are tempered by cool evenings—imperative for maintaining grape acidity.

## 2009 SEGHEGIO Sonoma

### セゲシオ ソノマ2009

The Perennial Wine Spectator “Top 100” winner. As always, obvious ripeness is the Seghesio calling card “Bold aromas of briary wild berry and cracked pepper lead to plush and layered black raspberry, toasty sage and espresso flavors that finish with zesty tannins Packed with jam and spice

## 2009 FOXGLOVE Paso Robles

フォックスグローヴ パソ ロブレス2009

A delicious classic Zinfandel, it offers up peppery, briary, and Wild berry fruit intermixed with damp earth and spice characteristics. Medium to full-bodied, fruit forward with nice raspberry freshness, Delicious and soft with enough acidity for cleanliness and delineation.

## 2008 SPENKER Rustic Red Estate, Lodi

スペンカー ラスティック レッド エステート ロダイ2008

This first production from the Spenker Estate's new vineyard is Lighter in colour and bursts with a bright flavour of ripe cherries, Raspberries, and strawberries, with notes of black pepper, bacon, Caramel, a touch of chocolate, and vanilla. Just 160 cases were Produced.

## 2001 TERRE ROUGE Easton Estate Shenandoah Valley

テール ルージュ イーストン エステート シェナンドア ヴァレー2001

Estate bottled in the Shenandoah Valley in California, this Zinfandel Is made from select lots of fruit from 30 year old vines. Huge brambly blackberry fruit, big cedar, and spice box aromas and flavours, leading to a smooth creamy finish. Aged and drinking beautifully.

## Desserts are on-tap this thanksgiving

### 今年は生ビールがサンクスギヴィングのデザートに!

ニューヨークにあるサザンティアール・ブリュワーイングの貴重なクラフトエールをこの日の為にご用意しました。  
ヴァニラ、シナモンが香るパンプキンパイの様なクリーミーでスムーズなエールその名も  
「パンプキン インペリアル パンプキン エール」そして、バタースコッチの様なアロマ、  
カラメルフレーバーとスタウトの苦みがバランスよく合わさった「クレーム ブリュレ インペリアル ミルク スタウト」  
どちらも11/21-27限定メニューです。勢いよく飲まない事をお勧めします(ハイアルコールなので!)

## Southern Tier Pumking Imperial Pumpkin Ale 8.6% abv

パンプキン インペリアル パンプキン エール

魔法の力が最も強く、物理的世界と精神世界が強く繋がる時…ハロウィンイメージして醸造されたこのビール。  
パンプキンをゴブレットグラスにひとすくい。そんな魅力が溢れだします。  
ビール自体のスパイシーなアロマと赤銅色をした外観が神秘的な旅の入り口。  
最初の一滴が舌の上に落ちたらまたたく間にこのビールの魔法にかかり逃げられなくなってしまおう。  
多神教の精神と共に醸造された責任を果たすべく、楽しめる為のビールです。

## Southern Tier Crème Brulee Imperial Milk Stout 10% abv

クレーム ブリュレ インペリアル ミルク スタウト

グラスを光にあてても向こうが見えない程の漆黒。名前から想像できるようにバタースコッチのアロマを強く感じるけれど、ホップの存在もしっかりしています。まず香りから味わいにかけて十分に楽しんだ後にアルコール飲料である事に気が付くでしょう。喉の奥で感じるローストモルトとバニラのヒント。ボトル入りのクレームブリュレがあるとしたら、こうなるだろうという再現力に、スタウトの余韻が長く残ります。素晴らしくスムーズなボディ。  
クレームブリュレとスタウトが好きで、乳製品が大丈夫であれば、このスタウトは飲む価値あります。  
(スタウトに乳糖を加えたビアです。乳製品が苦手な方はご注意ください)

<http://www.southerntierbrewing.com/index2.html>